

KAJIAN ANALISIS BAHAYA DAN PENGENDALIAN TITIK KRITIS PADA PEMBUATAN KERUPUK MIE DI KABUPATEN KENDAL

MAULIDATUL

(Pembimbing : Eko Hartini, S.T, M.Kes)

Kesehatan Masyarakat - S1, FKes, Universitas Dian

Nuswantoro

www.dinus.ac.id

Email : 411201301679@mhs.dinus.ac.id

ABSTRAK

Sistem HACCP adalah dapat diterapkan dalam rantai produksi keamanan pangan mulai dari awal produksi hingga akhir produksi berupa bahan baku utama, penanganan, pengolahan, distribusi, pemasaran hingga sampai konsumen. Dalam tingkat keberhasilan penerapan HACCP membutuhkan tanggung jawab penuh dan keterlibatan manajemen serta tenaga kerja yang terlibat dalam suatu rantai produksi pangan. Tingkat keberhasilan penerapan HACCP juga membutuhkan pendekatan tim, tim tersebut harus terdiri dari tenaga ahli yang tepat. Tujuan dari penelitian ini menganalisis bahaya dan pengendalian titik kritis pada pembuatan kerupuk mie di Kabupaten Kendal.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif analitik. Populasi dalam penelitian ini yang diamati adalah home industri kerupuk mie "Raditya"™ yang berada di Kecamatan Kaliwungu Kabupaten Kendal. Pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah terdapat satu tempat penelitian yaitu pada home industri kerupuk mie "Raditya"™ yang berada di Kecamatan Kaliwungu Kabupaten Kendal.

Hasil penelitian ini bahaya dan titik kendali kritis pada produksi kerupuk mie "Raditya"• terdapat potensi bahaya biologi, kimiawi, dan fisik. Bahaya biologi terdapat pada produksi bagian pencampuran dan pencetakan berupa serangga (lalat, kecoa, dll), tikus, peralatan produksi yang terlihat kotor, kontaminasi tangan pekerja. Bahaya kimiawi terdapat pada produksi bagian pengemasan berupa tinta kertas pelebelan. Bahaya fisik terdapat pada pengukusan, penjemuran I, dan penggorengan berupa terpapar debu kayu bakar dan panas, debu kendaraan bermotor, asap rokok dari seorang pekerja.

Saran sebaiknya kebersihan perorangan lebih diutamakan lagi seperti penyediaan tempat cuci tangan, kebersihan alat (wadah) dicuci sehabis pekerjaan selesai, sebaiknya peraturan tentang pemakaian APD lebih diperhatikan.

Kata Kunci : HACCP, Pengendalian Titik Kritis, Kerupuk Mie

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL POINT CONTROL IN THE MANUFACTURE OF NOODLE CRACKERS IN KABUPATEN KENDAL YEAR 2017

MAULIDATUL

(Lecturer : Eko Hartini, S.T, M.Kes)

*Bachelor of Public Health - S1, Faculty of Health Science,
DINUS University*

www.dinus.ac.id

Email : 411201301679@mhs.dinus.ac.id

ABSTRACT

The HACCP system is applicable in the food safety production chain from the beginning of production to the end of production in the form of main raw materials, handling, processing, distribution, marketing to consumers. Successful implementation of HACCP requires the full responsibility and involvement of management and labor involved in a food production chain. The success rate of HACCP implementation also requires a team approach, the team must consist of the right experts. The purpose of this study was to analyze the hazard and control of critical point in making noodle cracker in Kendal Regency.

The type of this study was descriptive analytic. The population in this study observed was the home industry of "Raditya"™ noodle crackers located in Kaliwungu District, Kendal Regency. Sampling in this study was a home industry of noodle cracker "Raditya"™ which is in District Kaliwungu Regency Kendal.

The results of this study were the danger and critical control point on the production of "Raditya"™ noodle cracker there was potential biological, chemical and physical hazards. Biological hazard exist in the production of mixing and molding parts of insets (flies, cockroaches, etc.), rodents, production equipment that looks dirty worker's contamination. Chemical hazards were present in the production of packing sections in the form of paper-inking inks. Physical hazards are found in steaming, drying I, and fryers in the form of exposure to firewood dust and heat, motor vehicle dust, cigarette smoke from a worker.

Suggestions should be personal hygiene more preferred again such as the provision of a hand washing place, cleaner tools (container) washed after the job finished, should the rules on the use of APD more attention.

Keyword : HACCP, Critical Point Control, Noodle Crackers